

Letnie inspiracije


MONIN[®]



LATO 2020 - inspirujące receptury

Kawy mrożone i cold brew



FRAPPE

- 30 g bazy MONIN Coffee
- 20 ml syrop MONIN Peanut Cookie
- 180 ml mleka

Wlej wszystkie składniki do blendera i wsyp szklankę lodu. Blenduj przez około 20 sekund na wysokich obrotach. Rekomendowane blendery Vitamix Commercial: Drink Machine 2 Speed, Drink Machine Advance (Barboss), The Quiet One oraz Touch and Go Advance. Uzupełnij bitą śmietaną i pisakami latte art.



SWEET ESPRESSO

- 15 ml syropu MONIN Orgeat
- Espresso
- 150 ml zimnego mleka
- Kubek wafłowy z czekoladą

Do pojemnika napowietrzającego Vitamix Commercial Aerating Container wlej mocno schłodzone mleko i syrop MONIN. Spień mleko z syropem na wolnych obrotach. Następnie do Kubka wafłowego wlej gorące espresso i zalej spienionym mlekiem. Udekoruj wszystko pisakami MONIN Latte Art.

Za oknem 30 stopni, żar z nieba a Ty czujesz, że potrzebujesz kawy, która nie tylko Cię pobudzi, ale też schłodzi i orzeźwi. Nic prostszego, wystarczy trochę mleka, kostki lodu, espresso i blender, najlepiej Vitamix Commercial i Frappe gotowe. Inną opcją schłodzenia napojem kawowym jest kawa macerowana na zimno, czyli Cold Brew. Trend ten mocno rozwija się w całej Europie. O to kilka propozycji na letnie orzeźwienie z mocą i smakiem kawy.

HERO - KAWA E.T.

- 20 ml Syropu MONIN Lemongrass
- 100 ml tonic
- 30 ml espresso
- Lód
- Trawa cytrynowa

Uzupełnij szklankę lodem, wlej tonic i syrop. Następnie wlej espresso i udekoruj trawą cytrynową.

COLD BREW LATTE

- 20 ml syropu MONIN Salted Caramel
- 1 espresso
- Spienione mleko

Uzupełnij szklankę lodem, następnie wlej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj bitą śmietaną i sosem karmelowym.

Pię i chrup!

Odpowiedzialność za siebie i innych to ponadczasowy trend, który powinien Nam towarzyszyć zawsze, w każdym aspekcie życia. Nie możemy przechodzić obojętnie obok problemu dbania o środowisko naszej planety. Dlatego Kubki wafłowe z czekoladą świetnie wpisuje się w trend „Zero Waste” - możesz przygotować w nim pyszną kawę, a po wypiciu której, zjesz go ze smakiem. Wysokiej jakości Belgijska czekolada użyta do produkcji tych wyjątkowych kubków podkreśli smak każdej kawy, czy deseru przygotowanego w blenderze Vitamix Commercial z wykorzystaniem kielicha napowietrzającego Aerating Cotainer.

HERO - YUZU DREAM

- 15 ml puree MONIN Yuzu
- 20 ml puree MONIN Raspberry
- 150 ml zimnego mleka
- Kubek wafłowy z czekoladą

Do pojemnika napowietrzającego Vitamix Commercial Aerating Container wlej mocno schłodzone mleko i puree Yuzu. Spień mleko z puree na wolnych obrotach. Następnie do Kubka wafłowego wlej puree malinowe i zalej spienionym mlekiem z Yuzu. Udekoruj wszystko pisakami MONIN Latte Art.

CHOCOLATE & PEAR

- 30 g bazy MONIN Chocolate
- 25 ml puree MONIN Pear Williams
- 150 ml zimnego mleka

Do pojemnika napowietrzającego Vitamix Commercial Aerating Container wlej mocno schłodzone mleko i dodaj bazę MONIN. Spień mleko z bazą na wolnych obrotach. Do szklanki/kieliszki wlej puree, następnie dodaj spienione mleko czekoladowe. Dekoruj wachlarzem z gruszki i pisakami MONIN Latte Art.

LATO 2020 - inspirujące receptury

ICED Tea



Mrożona herbata, wraz ze wzrostem zainteresowania kawami mrożonymi, także znajduje coraz większą rzeszę odbiorców. MONIN wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, stworzyła kolejne rozwiązania z wykorzystaniem gotowych koncentratów do tworzenia wyjątkowych i niepowtarzalnych kompozycji w tej kategorii. Cieszymy się oryginalnym smakiem herbaty Rooibos i pobudzającym orzeźwieniem Green Tea.

HERO – ICED TEA

- 20 ml syropu MONIN Green Tea
- 10 ml syropu MONIN Mirabelle
- 10 ml puree MONIN Lime
- 1 miarka bazy MONIN Non Dairy
- 5 ml koncentratu MONIN Rantcho Lemon
- 250 ml Woda

Wlej wszystkie składniki do blendera i wsyp szklankę lodu. Blenduj przez około 20 sekund na wysokich obrotach. Rekomendowane blendery Vitamix Commercial: Drink Machine 2 Speed, Drink Machine Advance (Barboss), The Quiet One oraz Touch & Go Advance. Dekoruj skórką z limonki i miętą.

ROOIBOS LEMONADE TEA

- 30 ml syropu MONIN Rooibos
- 15 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 200 ml wody niegazowanej

Uzpełnij szklankę lodem, następnie wlej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkami cytryny.

GREEN BERGAMOT

- 30 ml syropu MONIN Green Tea
- 15 ml syropu MONIN Bergamot
- 200 ml wody niegazowanej

Uzpełnij szklankę lodem, następnie wlej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkami limonki i świeżą miętą.

Lemoniady

W Polskich domach zaczęto przyrządzać ten napitek na początku XIX wieku, a po I wojnie był to jeden z najpopularniejszych napoi bezalkoholowych w kraju nad Wisłą. Natomiast pierwsze pisemne wzmianki o trunku podobnym do lemoniady datowane są na około rok 1000 n.e. i pochodzą z Egiptu. Lemoniada od zawsze kojarzy się z orzeźwieniem, latem i owocami. Skomponuj własną lemoniadę, łącz smaki i podziel się jej wyjątkowymi doznaniem z innymi!

FROZEN LEMONADE

- 30 g bazy MONIN Non Dairy
- 20 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 15 ml puree MONIN Carrot
- 10 ml syropu MONIN Guava
- 250 ml wody niegazowanej

Wlej wszystkie składniki do blendera i wsyp szklankę lodu. Blenduj przez około 20 sekund na wysokich obrotach. Rekomendowane blendery Vitamix Commercial: Drink Machine 2 Speed, Drink Machine Advance (Barboss), The Quiet One oraz Touch & Go Advance.

PEAR&BERGAMOT LEMONADE

- 10 ml syropu MONIN Bergamot
- 10 ml syropu MONIN Pear Williams
- 10 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 250 ml wody niegazowanej

Uzpełnij szklankę lodem, następnie wlej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj. Udekoruj plasterkami pomarańczy, cytryny lub gruszeki oraz listkami świeżej mięty.

HERO - BERGAMOT

- 15 ml syropu MONIN Bergamot
- 20 ml syropu MONIN Cloudy Lemonade Base
- 250 ml wody niegazowanej

Uzpełnij szklankę lodem, następnie wlej wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj w szklance. Udekoruj plasterkami pomarańczy i liśćmi świeżej mięty.



LATO 2020 - inspirujące receptury

Koktajle blendowane



Koktajle owocowe to świetny pomysł na dostarczenie organizmowi niezbędnych, odżywczych składników i witamin, które można pić przez cały rok. Praktycznie do każdego koktajlu można dodać nasiona chia, chlorellę lub zielony jęczmień, albo ulubione pestki czy orzechy. Można je wykonywać na bazie wody mineralnej, wody kokosowej, jogurtu, maślanki, mleka lub kefiru.

Niezwykle ważne znaczenie mają urządzenia, za pomocą których,

HERO – TROPICAL MILK

- 30 ml puree MONIN Lime
- ½ świeżego ananasa
- Mango
- 250 ml mleczka kokosowego

Wrzuć wszystkie składniki do blendera. Następnie wlej puree MONIN. Blenduj przez około 30 sekund na wysokich obrotach. Rekomendowane blendery Vitamix Commercial: Drink Machine 2 Speed, Drink Machine Advance (Barboss), The Quiet One oraz Touch & Go Advance.

FRESH & HEALTHY

- 10 ml syropu MONIN Honey
- 30 ml puree MONIN Banana
- Dwie mandarynki
- Kiwi
- Pomarańcza
- Dwie łyżki płatków owsianych
- Kilka listków melisy

Wrzuć wszystkie składniki do blendera. Następnie wlej syrop i puree MONIN. Blenduj przez około 30 sekund na wysokich obrotach. Rekomendowane blendery Vitamix Commercial: Drink Machine 2 Speed, Drink Machine Advance (Barboss), The Quiet One oraz Touch & Go Advance. Udekoruj listkami melisy.

PEAR FRAPPE

- 30 g bazy MONIN Non Dairy
- 30 ml puree MONIN Pear Williams
- ½ świeżej gruszki
- 180 ml mleka

Wrzuć wszystkie składniki do blendera. Następnie wlej puree MONIN. Blenduj przez około 30 sekund na wysokich obrotach. Rekomendowane blendery Vitamix Commercial: Drink Machine 2 Speed, Drink Machine Advance (Barboss), The Quiet One oraz Touch & Go Advance.



MONIN®